ZANUSSI

ZKT 652 DX

Glaskeramische inductie-kookplaat
Ceramic glass induction hob



Montage- en gebruiksaanwijzing (NL)
Installation and Operating Instructions (GB)

Geachte klant,

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar de gebruiksaanwijzing zodat deze later kan worden geraadpleegd.
Geef deze gebruiksaanwijzing door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

De volgende symbolen worden in de tekst gebruikt:

Veiligheidsvoorschriften
Waarschuwing! Aanwijzingen ten behoeve van uw persoonlijke veiligheid.
Let op! Aanwijzingen om beschadiging van het apparaat te voorkomen.

Aanwijzingen en praktische tips

Milieu-informatie

Inhoud

Gebruiksaanwijzing 4

Veiligheidsvoorschriften 4

Beschrijving van het apparaat 6
Uitrusting kookplaat 6
Uitrusting bedieningsveld 6
Touch-control-sensorvelden 7
Indicaties 7
Restwarmte-indicatie 7

Bediening van het apparaat 8
Apparaat in- en uitschakelen 8
Kookstand instellen. 8
Bedieningsveld vergrendelen / ontgrendelen 8
Kinderbeveiliging gebruiken 9
Powerfunctie in-en uitschakelen. 10
Timer gebruiken 11
Veiligheidsuitschakeling 14

Tips voor koken en braden. 15
Kookgerei voor inductie-kookzones 15
Tips voor energiebesparing. 16
Toepassingsvoorbeelden voor het koken 17

Reiniging en onderhoud 19

Wat is er aan de hand als 20

Afvalverwerking. 22

Montageaanwijzing 23

Service. 25

Montage 51

Gebruiksaanwijzing

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Neem deze aanwijzingen in acht, omdat anders bij eventuele schade het recht op garantie vervalt.

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EG-richtlijnen:
- 73/23/EEG van 19.02.1973 Laagspanningsrichtlijn
- 89/336/EEG van 03.05.1989 EMC-richtlijn inclusief aangepaste richtlijn 92/31/EEG
- 93/68/EEG van 22.07.93 CE-markeringsrichtlijn

Gebruik volgens de voorschriften

- Dit apparaat mag alleen in het huishouden worden gebruikt voor het koken, braden en bakken van levensmiddelen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Het is niet toegestaan het appaat om te bouwen of te veranderen.
- Brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of smeltbare voorwerpen (bijv. folie, kunststof, aluminium) niet op het apparaat of in de direct omgeving daarvan plaatsen of opbergen.

Veiligheid voor kinderen

- Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
- Grotere kinderen mogen alleen onder begeleiding en toezicht met het apparaat werken.
- Om onbedoeld inschakelen door kleine kinderen of huisdieren te voorkomen, is het aan te bevelen de kinderbeveiliging te activeren.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden gemonteerd en aangesloten door een erkend elektro-installateur.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat deze zijn ingebouwd in voorgeschreven, passende inbouwkasten en werkbladen.
- Bij storingen aan het apparaat of beschadiging van het glaskeramiek (breuken, sprongen resp. scheuren) moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, om gevaar op elektrische schokken te voorkomen.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder stickers en folies van het glaskeramiek.
- Wanneer u onoplettend bent tijdens het werken met het apparaat, bestaat er risico op verbranding.
- De snoeren van elektrische apparaten mogen niet tegen het hete apparaatoppervlak resp. hete pannen aankomen.
- Oververhit vet en olie is licht ontvlambaar. Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer u kookt met vet of olie (bijv. patat bakken).
- De kookzones moeten na ieder gebruik worden uitgeschakeld.
- Gebruikers met geïmplanteerde pacemakers dienen met het bovenlichaam een afstand van ten minste 30 cm van de ingeschakelde inductiekookzones aan te houden.
- Gevaar voor verbranding! Materialen van metaal, zoals bijv. messen, vorken, lepels en pannendeksels niet op de kookzone leggen, omdat deze heet kunnen worden.

Veiligheid bij het schoonmaken

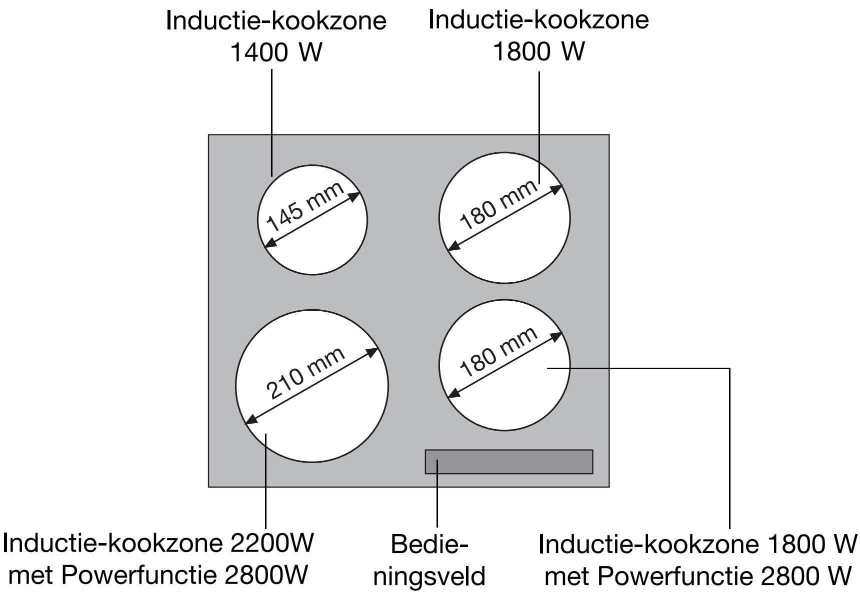
- Voor het schoonmaken moet het apparaat zijn uitgeschakeld en afgekoeld.
- Uit veiligheidsoverwegingen is het niet toegestaan het apparaat met een stoom- of een hogedrukreiniger schoon te maken.

Voorkoming van beschadiging van het apparaat

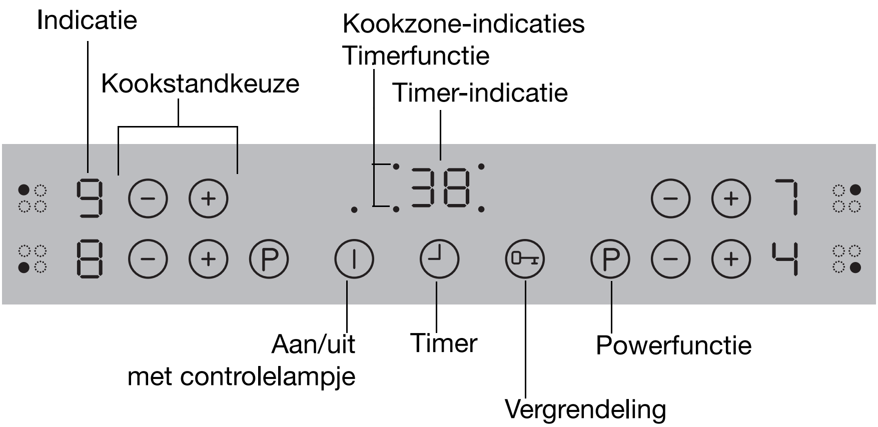
- Het glaskeramiek kan worden beschadigd door vallende voorwerpen.
- Door stoten met pannen kan de rand van het glaskeramiek beschadigd raken.
- Pannen van gietijzer of gietaluminium of pannen met een beschadigde bodem kunnen bij het verschuiven het glaskeramiek bekrassen.
- Voorwerpen die kunnen smelten en gerechten die kunnen overkoken, kunnen inbranden op het glaskeramiek en moeten direct worden verwijderd.
- De kookzones mogen niet worden gebruikt als er geen pan of een lege pan op staat.
- Het droogkoken van pannen moet worden voorkomen. Hierdoor kan het kookgerei of glaskeramiek worden beschadigd.
- De luchtopening van 5 mm tussen de werkplaat en het daaronder liggende meubelfront mag niet niet worden afgedekt.

Beschrijving van het apparaat

Uitrusting kookplaat



Uitrusting bedieningsveld



Touch-control-sensorvelden

Het apparaat wordt bediend door middel van touch-control-sensorvelden. Functies worden door het aanraken van de sensorvelden gestuurd en door indicaties en akoestische signalen bevestigd.
De sensorvelden moeten van bovenaf worden aangeraakt, zonder andere sensorvelden te bedekken.

Sensorveld		Functie
ⓘ	Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen
⊕	Instellingen verhogen	Kookstand/Tijd verhogen
⊖	Instellingen verlagen	Kookstand/Tijd verlagen
🕘	Timer	Timerkeuze
🔑	Vergrendeling	Bedieningsveld ver-/ ontgrendeld
Ⓟ	Power	Powerfunctie in-/uitschakelen

Indicaties

Indicatie		Beschrijving
0		Kookzone is uitgeschakeld
1 - 9	Kookstanden	Kookstand is ingesteld
E	Fout	Er is een storing opgetreden
F	Panherkenning	Kookgerei is ongeschikt of te klein of er is geen kookgerei geplaatst
H	Restwarmte	Kookzone is nog warm
L	Kinderbeveiliging	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
P	Power	Powerfunctie is ingeschakeld
-	Veiligheidsuitschakeling	Veiligheidsuitschakeling is actief

Restwarmte-indicatie

⚠ **Waarschuwing!** Verbrandingsgevaar door restwarmte. Na het uitschakelen duurt het nog enige tijd voordat de kookzones zijn afgekoeld. Let op de H restwarmte-indicatie.

ℹ Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warmhouden van gerechten.

De **inductie-kookzones** geven de voor het koken benodigde warmte, direct aan de onderkant van de pannen af. Het glaskeramiek wordt slechts door de retourwarmte van het kookgerei verwarmd.
De **koelventilator** schakelt afhankelijk van de temperatuur van de elektronika automatisch in en uit.

Bediening van het apparaat

Inductie-kookzone met daarvoor geschikte pannen gebruiken.

Apparaat in- en uitschakelen

	Bedieningsveld	Indicatie	Controlelampje
Inschakelen	ⓘ 2 seconden aanraken	0 / H	brandt
Uitschakelen	ⓘ 1 seconde aanraken	H/ geen	gaat uit

Na het inschakelen moet binnen ca. 10 seconden een kookstand of een functie worden ingesteld, anders schakelt het apparaat automatisch uit.

Kookstand instellen

	Bedieningsveld	Indicatie
Verhogen	⊕ aanraken	1 tot 9 / P
Verlagen	⊖ aanraken	9 tot 0
Uitschakelen	⊕ en ⊖ tegelijk aanraken	0

Bedieningsveld vergrendelen / ontgrendelen

Het bedieningsveld kan met uitzondering van het sensorveld ”Aan/Uit“ op ieder gewenst moment worden vergrendeld, bijv. om het wijzigen van de instellingen als gevolg van het met een lap afnemen, te voorkomen.

	Bedieningsveld	Indicatie
Inschakelen	🔑 aanraken	L (na 5 seconden)
Uitschakelen	🔑 aanraken	eerder ingestelde kookstand

Als u het apparaat uitschakelt, wordt de vergrendeling automatisch uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging gebruiken

De kinderbeveiliging voorkomt ongewenst gebruik van het apparaat.

Kinderbeveiliging inschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⏻ apparaat inschakelen (geen kookstand instellen)	[0]
2.	🔑 aanraken tot het signaal klinkt	akoestisch signaal
3.	⊕ aanraken	[L]
Apparaat wordt uitgeschakeld. Kinderbeveiliging is ingeschakeld.		

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen

De kinderbeveiliging kan op deze manier eenmalig worden uitgeschakeld; bij het volgende gebruik is de kinderbeveiliging weer actief.

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⏻ apparaat inschakelen	[L]
2.	⊕ en ⊖ tegelijk aanraken	[0] / akoestisch signaal
Tot de volgende keer dat het apparaat wordt uitgeschakeld, kan dit normaal worden gebruikt.		

Kinderbeveiliging uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⏻ apparaat inschakelen	[L]
2.	🔑 aanraken tot het signaal klinkt	akoestisch signaal
3.	⊖ aanraken	
Apparaat wordt uitgeschakeld. De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.		

Powerfunctie in-en uitschakelen

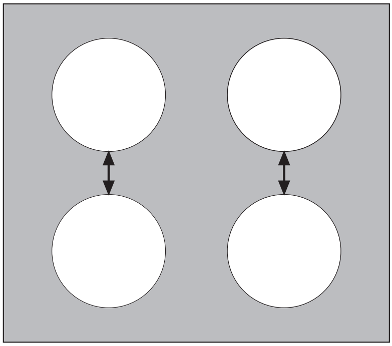
De Powerfunctie Ⓟ geeft de voorste inductie-kookzones extra vermogen, om bijvoorbeeld een grote hoeveelheid water snel aan de kook te brengen. De Powerfunctie wordt bij de kookzone links voor 8 minuten en bij de kookzone rechts voor 5 minuten geactiveerd. Daarna schakelt de inductie-kookzone automatisch terug naar de kookstand 9.

	Bedieningsveld	Indicatie
Inschakelen	Ⓟ aanraken	P
Uitschakelen	Ⓟ aanraken	9
	⊖ aanraken	9

Als de Powerfunctie wordt uitgeschakeld, wisselen de kookzones automatisch naar de vooraf ingestelde kookstand terug.

Power Management

De kookzones hebben een maximaal vermogen.
Wordt dit vermogen tijdens het inschakelen van de Power-functie overschreden, vermindert het Power Management de kookstand van een andere kookzones.
De aanduiding van deze kookzone wisselt een minuut lang tussen de ingestelde kookstand en de maximale kookstand. Daarna wordt de werkelijke kookstand aangegeven.



Bijvoorbeeld:

Laatste ingeschakelde kookzone	Andere kookzone		
ingestelde kookstand	ingestelde kookstand	Indicatie	werkelijke kookstand
P	9	6 tijdens het verwisselen met 9	6

Timer gebruiken

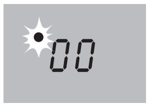
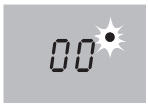
Alle kookzones kunnen tegelijk een van de beide Timerfuncties gebruiken.

Functie	Vereisten	Resultaat na verloop van de tijd
Automatische uitschakeling	bij een ingestelde kookstand	akoestisch signaal 00 knippert kookzone wordt uitgeschakeld
Kookwekker	bij niet gebruikte kookzones	akoestisch signaal 00 knippert

Als een kookzone wordt uitgeschakeld, dan wordt tevens de ingestelde Timerfunctie uitgeschakeld.

Als additioneel bij een ingestelde kookwekker bij deze kookzone een kookstand wordt ingesteld, dan wordt de kookzone na afloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld.

Kookzone kiezen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie	
1.	🕘 1x aanraken	Controlelampje van de eerste kookzone knippert	
2.	🕘 1x aanraken	Controlelampje van de tweede kookzone knippert	
3.	🕘 1x aanraken	Controlelampje van de derde kookzone knippert	
4.	🕘 1x aanraken	Controlelampje van de vierde kookzone knippert	

De kookstandindicatie van de geselecteerde kookzone dooft zolang de timertijd kan worden ingesteld.

Als het controlelampje langzamer knippert, verschijnt de kookstandindicatie weer en de kookstand kan weer worden ingesteld of gewijzigd.

Als meerdere Timerfuncties zijn ingesteld, dan wordt na een aantal seconden de kortste resterende tijd van alle Timerfuncties aangegeven en knippert het bijbehorende controlelampje.

Tijd instellen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	⌚ Kookzone selecteren	Het controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert
2.	⊕ of ⊖ van de geselecteerde kookzone aanraken	00 t/m 99 minuten
3.	⊕ of ⊖ van de geselecteerde kookzone langer dan 4 seconden aanraken	... 05... 10... 15... 20 of... 95... 90... 85... 80... (in stappen van 5 minuten voor het gemakkelijker instellen)
Na een paar seconden gaat het controlelampje langzamer knipperen. De tijd is ingesteld. De tijd telt terug.		

Timerfunctie uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	⌚ Kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller. Resterende tijd wordt aangegeven
2.	⊖ van de geselecteerde kookzone aanraken	De resterende tijd telt terug tot 00.
Het controlelampje dooft. De timerfunctie voor de geselecteerde kookzone is uitgeschakeld.		

Tijd wijzigen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	◷ kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven
2.	⊕ of ⊖ van de geselecteerde kookzone aanraken	01 tot 99 minuten
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer. De tijd is ingeschakeld. De tijd geeft de resterende tijd aan (loopt terug).		

Resterende tijd van een kookzone aangeven

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	◷ kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer.		

Akoestisch signaal uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Akoestisch signaal
1.	◷ aanraken	Akoestische uitschakeling.
Akoestisch signaal gaat uit		

Veiligheidsuitschakeling

Kookplaat

- Als na het inschakelen van de kookplaat niet binnen ca. 10 seconden bij een kookzone een kookstand wordt ingesteld, schakelt de kookplaat automatisch uit.
- Wanneer alle kookzones worden uitgeschakeld, schakelt de kookplaat na ca. 10 seconden automatisch uit.

Bedieningsveld

Vochtigheid (bijv. een vochtige doek) of overgekookte vloeistoffen op het bedieningsveld, schakelen alle kookzones direct uit.

Inductiekookzones

- Bij oververhitting (bijv. als gevolg van een droog gekookte pan) schakelt de kookzone automatisch uit. - wordt aangegeven. Voor het opnieuw gebruiken moet de kookzone op 0 gezet worden en afgekoeld zijn.
- Als hiervoor ongeschikte pannen worden gebruikt, brandt F in de indicatie en na 2 minuten schakelt de indicatie van de kookzone uit.
- Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet is uitgeschakeld of als de kookstand niet wijzigt, schakelt de betreffende kookzone automatisch uit. - wordt aangegeven. Voor het opnieuw gebruiken moet de kookzone op 0 gesteld worden.

Kookstand	Uitschakeling na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Tips voor koken en braden

Aanwijzing met betrekking tot acrylamide
Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide veroorzaken. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen te bereiden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Kookgerei voor inductie-kookzones

Materiaal kookgerei

Materiaal kookgerei	geschikt
Staal, geëmailleerd staal	ja
Gietijzer	ja
Roestvrij staal	indien door fabrikant als zodanig gekenmerkt
Aluminium, koper, messing	---
Glas, keramiek, porselein	---

Kookgerei voor inductiekookzones wordt door de fabrikant als zodanig gekenmerkt.

Geschiktheidsproef
Kookgerei is geschikt voor inductie als ...

- ... wat water op een inductiekookzone bij kookstand 9 binnen korte tijd wordt verhit.
- ... een magneet op de bodem van de pan blijft kleven.

Bepaald kookgerei kan tijdens het gebruik op inductiekookzones geluid produceren. Deze geluiden zijn geen storing van het apparaat en staan een goede werking op geen enkele wijze in de weg.

Bodem van kookgerei

De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Grootte van de pan

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan. Het magnetische deel van de panbodem moet echter afhankelijk van de grootte van de kookzone een minimale diameter hebben.

Diameter kookzone [mm]	**Minimumdiameter panbodem [mm]**
210	180
180	145
145	120

Het kookgerei moet op het midden van de kookzones staan.

Tips voor energiebesparing

Kookgerei vóór het inschakelen van de kookzone plaatsen.

Kookgerei, indien mogelijk, altijd met een deksel afsluiten.

Toepassingsvoorbeelden voor het koken

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kook-stand	Kook-proces	Geschikt voor	Duur	Aanwijzingen/tips
0		uit-stand		
1	**Warm houden**	Warm houden van gare gerechten	Naar behoefte	Afdekken
1-2	**Smelten**	Hollandaisesaus, smelten van boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
	Stollen	Schuimomelet, bouillon met ei	10-40 min.	Met deksel bereiden
2-3	**Wellen**	Wellen van rijst en melkgerechten Verhitten van kant-en-klaargerechten	25-50 min.	Minimaal dubbele hoeveelheid vloeistof aan de rijst toevoegen, melkgerechten tussendoor roeren
3-4	**Stomen Stoven**	Stoven van groente, vis Vlees sudderen	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)
4-5	**Koken**	Koken van aardappels	20-60 min.	Weinig vloeistof gebruiken, bijvoorbeeld: max. ¼ l water per 750 g aardappels
		Koken van grotere hoeveelheden, eenpansgerechten en soep	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	**Zacht braden**	Schnitzel, cordon bleu, karbonade, gehaktballen, braadworst, lever, roux, eieren, omelets, oliebollen	Voortdurend bakken	Tussendoor keren

Kook-stand	Kook-proces	Geschikt voor	Duur	Aanwijzingen/tips
7-8	**Sterk braden**	Aardappel koekjes, lendestukken, steaks, pannenkoeken	5-15 min. per pan	Tussendoor keren
9	**Aan de kook brengen Aanbra den Frituren**	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

De Powerfunctie is geschikt voor het koken van grote vloeistofhoeveelheden.

Reiniging en onderhoud

⚠ **Voorzichtig!** Verbrandingsgevaar door restwarmte.

⚠ **Let op!** Bijtende en schurende schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Schoonmaken met water en handafwasmiddel.

⚠ **Let op!** Resten van schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Verwijder resten met water en handafwasmiddel.

Reinig het apparaat na ieder gebruik

1. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
2. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

Verwijder verontreinigingen

1. Plaats een glasschraper schuin op het glaskeramische vlak.
2. Verwijder verontreinigingen door de schraper over het oppervlak te laten glijden.
3. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
4. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

<table>
<tr><th></th><th colspan="3">verwijderen</th></tr>
<tr><th>Soort vervuiling</th><th>direct</th><th>bij afgekoeld apparaat</th><th>met</th></tr>
<tr><td>Suiker, suikerhoudende gerechten</td><td>ja</td><td>---</td><td rowspan="2">Glasschraper*</td></tr>
<tr><td>Kunststoffen, aluminiumfolies</td><td>ja</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Kalk- en watersporen</td><td>---</td><td>ja</td><td rowspan="3">Speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal*</td></tr>
<tr><td>Vetspatten</td><td>---</td><td>ja</td></tr>
<tr><td>metaalachtig glanzende verkleuringen</td><td>---</td><td>ja</td></tr>
</table>

*Glasschrapers en speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramiek of roestvrij staal zijn verkrijgbaar in de vakhandel.

ℹ Hardnekkige verontreinigingen verwijderen met een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.

ℹ Krassen of donkere vlekken in het glaskeramiek kunnen niet meer worden verwijderd, zij hebben echter geen invloed op het functioneren van het apparaat.

Wat is er aan de hand als ...

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones kunnen niet worden ingeschakeld of werken niet	Sinds het inschakelen van het apparaat zijn meer dan 10 seconden verstreken	Apparaat opnieuw inschakelen.
	De vergrendeling is ingeschakeld L	Vergrendeling uitschakelen (zie hoofdstuk ”Bedieningsveld vergrendelen/ontgrendelen“)
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld L	Kinderbeveiliging deactiveren (zie hoofdstuk ”Kinderbeveiliging“)
	Er zijn meerdere sensorvelden tegelijk aangeraakt	Raak slechts één sensorveld tegelijk aan
	Veiligheidsuitschakeling is geactiveerd	Eventueel op het bedieningsveld liggende voorwerpen (pan, vaatdoek o.i.d.) verwijderen. Apparaat opnieuw inschakelen
De kookzones verminderen de kookstand automatisch tot 0	De sensorvelden zijn deels bedekt door een vochtige doek of met vloeistof	Doek of vloeistof verwijderen. Gewenste kookstand weer instellen.
De restwarmte-indicatie geeft niets aan	De kookzone is slechts kort gebruikt en is daarom nog niet heet	Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookzone toch heet is.
Signaal klinkt, apparaat wordt uitgeschakeld	Een of meerdere sensorvelden zijn langer dan 10 seconden afgedekt	Sensorvelden vrijmaken

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een signaal klinkt en het apparaat wordt ingeschakeld en na 10 seconden weer uitgeschakeld	Het aan/uit-sensorveld werd afgedekt, bijvoorbeeld door een doekje	Geen voorwerpen op het bedieningsveld leggen
De indicatie wisselt tussen twee kookstanden	Power-Management reduceert het vermogen van deze kookzone	Zie hoofdstuk ”Powerfunctie in-/uitschakelen”
F Brandt.	Ongeschikte pan	Geschikte pan gebruiken
	Geen pan op de kookzone	Pan plaatsen
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone	Op een kleinere kookzone plaatsen
		Geschikte pan gebruiken
- brandt	Oververhittingbeveiliging van de kookzone is geactiveerd	Kookzone uitschakelen Kookzone nogmaals inschakelen
	De beveiligingsuitschakeling is geactiveerd.	Kookzone uitschakelen Kookzone nogmaals inschakelen
E en nummer wordt aangegeven	Fout in de elektronica	Apparaat een aantal minuten van de voeding scheiden (zekering uit de huisinstallatie nemen) Als na het inschakelen de fout E nogmaals wordt aangegeven, contact opnemen met de servicedienst

Wanneer u de storing niet kunt verhelpen met de hierboven gegeven aanwijzingen, neem dan contact op met uw vakhandel of met onze service-afdeling.

Waarschuwing! Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden.

Bij een onjuiste bediening wordt het bezoek van de servicetechnicus ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Afvalverwerking

Verpakkingsmateriaal
De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.

Oud apparaat verwijderen

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Montageaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften

De in het land van gebruik geldende wetgeving, verordeningen, richtlijnen en normen dienen te worden nageleefd (veiligheidsvoorschriften, vakkundige recycling volgens de voorschriften, enz.).
De montage mag slechts door een gekwalificeerd technicus worden uitgevoerd.
De minimumafstanden tot andere apparaten en meubelen dienen in acht te worden genomen.
De aanraakbeveiliging dient met de inbouw te zijn gewaarborgd; lades mogen bijvoorbeeld alleen met beschermplaat direct onder het apparaat worden gemonteerd.
De naden op het werkblad dienen met een geschikt afdichtingsmateriaal tegen vocht te worden beschermd.
De dichting zorgt voor een naadloze aansluiting tussen apparaat en werkblad.
Tussen het apparaat en het werkblad mag geen siliconendichtmiddel worden aangebracht.
De onderkant van het apparaat aan de binnenzijde tegen damp en vochtigheid beschermen, bijv. tegen een afwasautomaat of een oven.
Voorkom het plaatsen van het apparaat direct naast deuren of onder ramen. Openklappende deuren en openspringende ramen kunnen anders het kookgerei van de kookplaat stoten.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Risico op verwonding door elektrische stroom.
- Op de netaansluitklem staat spanning.
- Netaansluitklem spanningvrij maken.
- Houd u aan het aansluitschema.
- Houd u aan de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrotechniek.
- Garandeer de contactbescherming door vakkundige inbouw.
- Laat de elektrische aansluiting uitvoeren door een erkend installateur.

⚠ **LET OP!**
Beschadigingen door elektrische stroom.
Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Klemaansluitingen vakkundig uitvoeren.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.

- Bij een aansluiting met 1- of met 2-fasen dient steeds de juiste en passende netaansluitng van het type H05BB-F Tmax 90° (of hoger) te worden ingezet.
- Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel (type H05BB-F Tmax 90°; of hoger) worden vervangen. Deze is verkrijgbaar bij de service-dienst.

In de elektrische installatie moet een inrichting worden aangebracht, die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van min. 3 mm met alle polen van het net te scheiden.

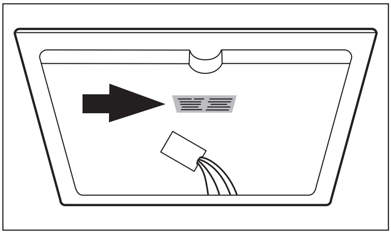
Geschikte scheidingsinrichtingen zijn bijv. automatische zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de fitting geschroefd worden), aardlekschakelaar en veiligheidsschakelaars.

Service

Controleer bij technische storingen eerst of u met behulp van de gebruiksaanwijzing (hoofdstuk „Wat te moet doen als…“) het probleem zelf kunt oplossen.

Wanneer u het probleem niet kunt oplossen, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:



- Modelaanduiding
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-No.)
  (u vindt deze nummers op het typeplaatje)
- Soort storing
- Eventuele foutmelding die het apparaat aangeeft
- cijfer- of lettercombinatie bestaande uit drie posities, van de glaskeramische industrie

Om ervoor te zorgen dat u de benodigde nummers van uw apparaat bij de hand heeft, raden wij u aan deze hier te noteren:

Modelaanduiding: ....

PNC: ....

S-No: ....

Dear Customer,

Please read these user instructions carefully and keep them to refer to later. Please pass the user instructions on to any future owner of the appliance.

The following symbols are used in the text:

⚠ Safety instructions
Warning! Notes that concern your personal safety.
Important! Notes that show how to avoid damage to the appliance.

ⓘ Useful tips and hints

Environmental information

Contents

Operating Instructions 28

Safety instructions 28

Description of the Appliance 30
Cooking surface layout 30
Control panel layout 30
Touch Control sensor fields 31
Displays 31
Residual heat indicator 31

Operating the appliance 32
Switching the appliance on and off. 32
Selecting the heat setting 32
Locking/unlocking the control panel. 32
Using the child safety device 33
Switching the power function on and off 34
Using the timer 35
Safety cut-out 38

Tips on cooking and frying. 38
Cookware for induction cooking zones 39
Tips on energy saving 40
Examples of cooking applications 40

Cleaning and care 42

What to do if 43

Disposal 45

Installation Instructions 46

Warranty conditions. 48

Service and Spare Parts. 50

Assembly 51

Operating Instructions

⚠ Safety instructions

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

This appliance conforms with the following EU Directives:
– 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
– 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
– 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive

Correct use

- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Child safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.
- To avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on, we recommend activation of the child safety device.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers, or competent persons.
- Built-in appliances may only be used after they have been built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fat and oil can ignite quickly. When cooking with fat or oil (e.g. frying chips) do not leave the appliance unattended.
- Switch the cooking zones off after each use.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.
- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

Safety when cleaning

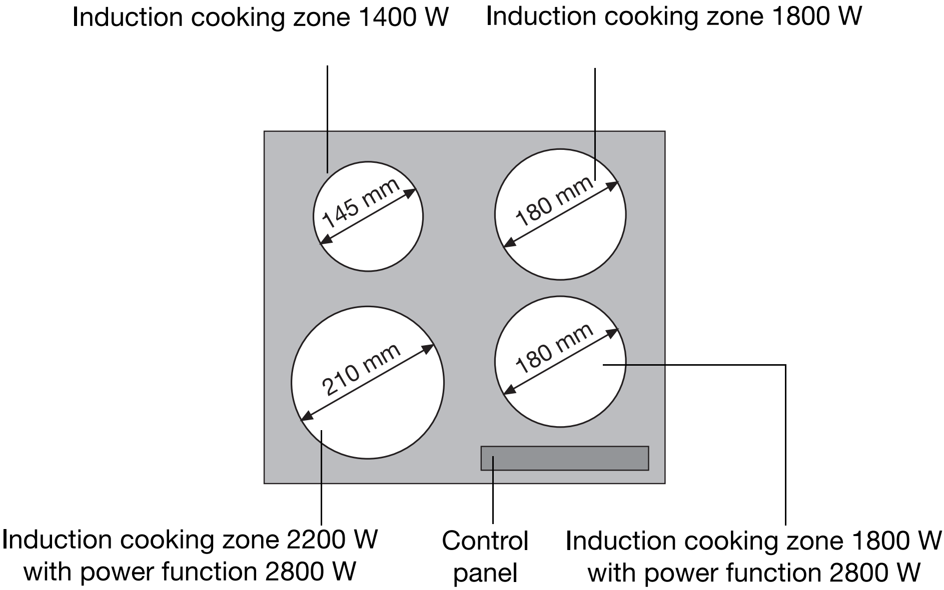
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

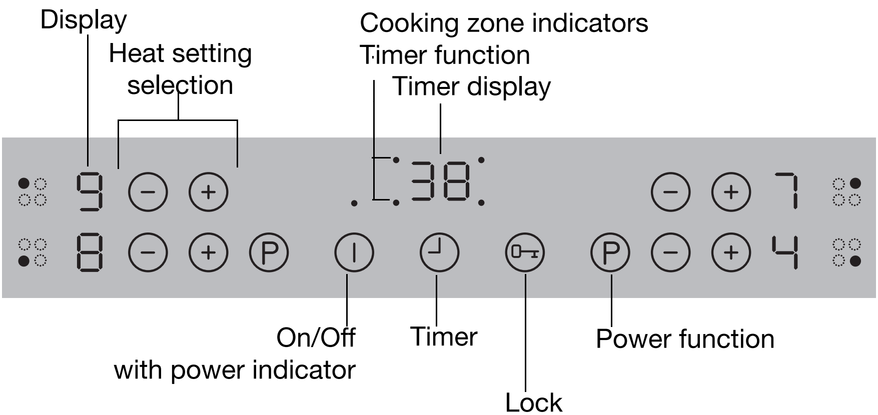
- The ceramic glass can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the ceramic glass can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the ceramic glass if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the ceramic glass and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- The ventilation gap of 5mm between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

Description of the Appliance

Cooking surface layout



Control panel layout



Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals.
Touch the sensor fields from above, without covering other sensor fields.

Sensor field		Function
Ⓘ	On / Off	Switches appliance on and off
⊕	Increase settings	Increasing heat setting/time
⊖	Decrease settings	Decreasing heat setting/time
◷	Timer	Timer selection
⚿	Lock	Locking/unlocking the control panel
Ⓟ	Power	Switching the power function on and off

Displays

Display		Description
0		Cooking zone is switched off
1 - 9	Heat settings	Heat setting is set
E	Fault	Malfunction has occurred
F	Pan detection	Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone
H	Residual heat	Cooking zone is still hot
L	Child safety device	Lock/child safety device is set.
P	Power	Power function is switched on
-	Safety cut-out	Safety cut-out has been activated

Residual heat indicator

⚠ **Warning!** Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator H .

ℹ Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

The **induction cooking zones** create the heat required for cooking directly in the base of the cookware. The glass ceramic is merely heated by the residual heat of the cookware.
The **cooling fan** switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

Operating the appliance

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch ⓘ for 2 seconds	0 / H	lights up
Switch off	Touch ⓘ for 1 second	H / none	goes out

After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Selecting the heat setting

	Control panel	Display
Increase	Touch ⊕	1 to 9 / P
Decrease	Touch ⊖	9 to 0
Switch off	Touch ⊕ and ⊖ at the same time	0

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the “On/Off” sensor field, can be locked at any time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	Display
Switch on	Touch (key symbol)	L (for 5 seconds)
Switch off	Touch (key symbol)	previously set heat setting

When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

Setting the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch on the appliance (Do not set a heat setting)	0
2.	Touch 🔑 until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch ⊕	L
Appliance switches off. The child safety device is set.		

Overriding the child safety device

The child safety device can be released in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch on the appliance	L
2.	Touch ⊕ and ⊖ at the same time	0 / acoustic signal
Until the appliance is next switched off, it can used as normal.		

Releasing the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch on the appliance	L
2.	Touch 🔑 until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch ⊖	
Appliance switches off. The child safety device is released.		

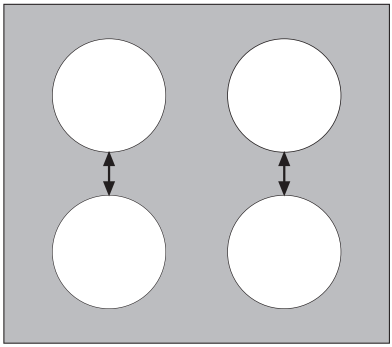
Switching the power function on and off

The power function Ⓟ makes additional power available to the front induction cooking zones, e.g. to bring a large volume of water to the boil.
The power function is activated for 8 minutes for the front left cooking zone and for 5 minutes for the front right cooking zone. After these times, the induction cooking zones automatically return to cooking level 9.

	Control panel	Display
Switch on	Touch Ⓟ	P
Switch off	Touch Ⓟ	9
	Touch ⊖	9

If the power function has ended, the cooking zones automatically switch back to the heat setting set previously.

Power Management
The cooking zones have a maximum power available to them.
If this power range is exceeded by switching on the power function, Power Management reduces the heat setting of another cooking zone.
The indicator for this cooking zone changes between the heat setting set and maximum possible heat setting for one minute. Thereafter the actual heat setting is displayed.



Example:

Last cooking zone switched on	Other cooking zone		
set heat setting	set heat setting	indicator	actual heat setting
P	9	6 alternating with 9	6

Using the timer

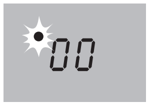
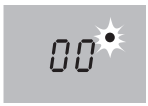
All cooking zones can use each use one of the two timer functions at the same time.

Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal 00 flashes

If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.

If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.

Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Display	
1.	Touch ◷ once	Pilot light of the first cooking zone flashes	
2.	Touch ◷ once	Pilot light of the second cooking zone flashes	
3.	Touch ◷ once	Pilot light of the third cooking zone flashes	
4.	Touch ◷ once	Pilot light of the fourth cooking zone flashes	

The heat setting indicator of the selected cooking zone goes out, as long as the timer time can be set.

If the pilot light is flashing more slowly, the heat setting indicator appears again and the heat setting can be re-set or modified.

If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.

Setting time

Step	Control panel	Grill setting
1.	◷ Selecting cooking zone	Telltale of cooking zone selected flashes
2.	Touch ⊕ or ⊖ from the selected cooking zone	01 to 99 minutes
3.	Touch ⊕ or ⊖ from the selected cooking zone for more than 4 seconds	... 05... 10... 15... 20 or... 95... 90... 85... 80... (5-minute steps for easy setting)

After a few seconds the power indicator flashes more slowly.
The time is set.
The time counts down.

Switching off the Timer function

Step	Control panel	Display
1.	◷ Select a cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes more quickly. Remaining time is displayed
2.	Touch ⊖ for the cooking zone selected	The remaining time counts down to 00.

The pilot light goes out.
The Timer function for the selected cooking zone is switched off.

Changing the time

Step	Control panel field	Display
1.	◷ Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
2.	Touch ⊕ or ⊖ for the cooking zone selected	01 to 99 minutes
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	◷ Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
After a few seconds the pilot light flashes more slowly.		

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch ◷	Acoustic signal to acknowledge.
Acoustic signal stops.		

Safety cut-out

Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

Control panel

Moisture (e.g. a wet cloth) or liquid boiling over onto the control panel immediately switches all cooking zones off.

Induction cooking zones

- In the case of overheating (e.g. when a saucepan boils dry) the cooking zone automatically switches itself off. - is displayed. Before being used again the cooking zone must be set to 0 and allowed to cool.
- If cookware that is not suitable is used, F lights up in the display and after 2 minutes the display for the cooking zone switches itself off.

- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically. - is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to 0.

Heat setting	Switches off after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

Tips on cooking and frying

Information about acrylamides
According to the latest scientific research, intensive browning of food, especially in products containing starch, may present a health risk due to acrylamide. Therefore we recommend cooking at low temperatures and not browning foods too much.

Cookware for induction cooking zones

Cookware material

Cookware material	Suitable
Steel, enamelled steel	yes
Cast iron	yes
Stainless steel	if appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, copper, brass	---
Glass, ceramic, porcelain	---

Cookware for induction cooking zones is labelled as suitable by the manufacturer.

Suitability test
Cookware is suitable for induction cooking, if …

- ... a little water on an induction cooking zone set to heat setting 9 is heated within a short time.
- ... a magnet sticks to the bottom of the cookware.

Certain cookware can make noises when being used on induction cooking zones. These noises are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

Bottom of the cookware

The bottom of the cookware should be as thick and flat as possible.

Pan size
Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

Diameter of cooking zone [mm]	Minimum diameter of dish base [mm]
210	180
180	145
145	120

The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

Tips on energy saving

Place cookware on the cooking zone before it is switched on.

If possible, always place a lid on the cookware.

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Heat setting	Cooking process	suitable for	Cook time	Tips/Hints
0		Off position		
1	**Keeping food warm**	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-2	**Melting**	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
2-3	**Simmering**	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
3-4	**Steaming Braising**	Steaming vegetables, fish Braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few tablespoons)
4-5	**Boiling**	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g of potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingredients

Heat setting	Cooking process	suitable for	Cook time	Tips/Hints
6-7	**Gentle frying**	Frying escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, dough-nuts	as required	Turn halfway through cooking
7-8	**Heavy frying**	Hash browns, loin steaks, steaks, Flä-dle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9	**Boiling Searing Deep frying**	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

The power function is suitable for heating large quantities of liquid.

Cleaning and care

⚠ **Take care!** Risk of burns from residual heat.

⚠ **Important** Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.

⚠ **Important** Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Removing deposits

1. Place the scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

	Remove		
Type of dirt	**im-medi-ately**	**when the appliance has cooled down**	**using**
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ceramic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolouration	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialist shops, supermarkets, the parts department of your local Service Force Centre or from www.shop.electrolux.co.uk

ℹ Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.

ℹ Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance cannot be switched on or is not operating	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The lock is switched on L	Switch off the lock (See the section “Locking/ unlocking the control panel”)
	The child safety device is switched on L	Deactivate child safety device (See the section “Child safety device”)
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	Safety cut-out has been triggered	Remove any objects (pan, cloths, etc.) that are lying on the control panel. Switch the appliance on again
The cooking zones automatically reduce the cooking level to 0	The sensor fields are partly covered by a damp cloth or with liquid	Remove the cloth or the liquid. Reset the cooking level required.
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call your local Service Force Centre.
acoustic signal sounds, appliance switches off	One or more sensor fields have been covered for longer than 10 seconds	Uncover sensor field
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and after 10 seconds off again	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel

Problem	Possible cause	Remedy
Display is switching between two heat settings	Power management is reducing the power of this cooking zone	See the section “Switching the power function on and off”
F is lit	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
	No cookware on the cooking zone	Put cookware on zone
	Diameter of the base of the cookware is too small for the cooking zone	Move to smaller cooking zone
		Use suitable cookware
- is lit	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
	Safety cut-out has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
E and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house’s wiring system) If after switching on again, E is displayed again, call the customer service department

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your local Service Force Centre.

Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

If the appliance has been operated incorrectly, the visit from the service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Disposal

Packaging material
The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facilities.

Old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Installation Instructions

Safety instructions

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)
Installation may only be carried out by a qualified electrician.
The minimum distances to other appliances and units are to be observed.
Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance.
The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.
The sealant seals the appliance to the work top with no gap.
The sealant seals the appliance to the work top with no gap.
Do not use silicon sealant between the appliance and the work top.
When building in, protect the underside of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.
Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

WARNING!
Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Observe connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection through correct installation by a qualified electrician.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

IMPORTANT!
Risk of injury from electrical current.
Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.

- Have the clamping joints correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90° (or higher) must be used.
- If this appliance’s mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°; or higher). The latter is available from the Customer Care Department.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm

Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Warranty conditions

Standard guarantee conditions

We, Zanussi, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Zanussi appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorised by us.
- All service work under this guarantee must be undertaken by a Service Force Centre.
- Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.
- This guarantee is in addition to your statutory and other legal rights.

Home visits are made between 8.30am and 5.30pm Monday to Friday. Visits may be available outside these hours in which case a premium will be charged.

Exclusions

This guarantee does not cover:

- Damage or calls resulting from transportation, improper use or neglect, the replacement of any light bulbs or removable parts of glass or plastic.
- Costs incurred for calls to put right an appliance which is improperly installed or calls to appliances outside the United Kingdom.
- Appliances found to be in use within a commercial environment, plus those which are subject to rental agreements.
- Products of Zanussi manufacture which are not marketed by Zanussi.

European Guarantee

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product.
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products.
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user.

- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area.
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household.
- The product is installed taking into account regulations in your new country.

Before you move please contact your nearest Customer Care centre, listed below, to give them details of your new home. They will then ensure that the local Service Organisation is aware of your move and able to look after you and your appliances.

France	Senlis	+33 (0) 3 44 62 20 13
Germany	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Italy	Pordernone	+39 (0) 800 11 7511
Sweden	Stockholm	+46 (0) 20 78 77 50
UK	Luton	+44 (0) 8705 727 727

Service and Spare Parts

If the event of your appliance requiring service, or if you wish to purchase spare parts, please contact Service Force by telephoning:

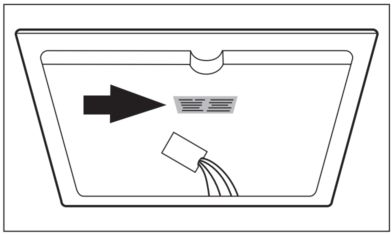
0870 5 929 929

Your telephone call will be automatically routed to the Service Force Centre covering your post code area.
For the address of your local Service Force Centre and further information about Service Force, please visit the website at
www. serviceforce.co.uk

Before calling out an engineer, please ensure you have read the details under the heading „What to do if...“

When you contact the Service Force Centre you will need to give the following details:

1. Your name, address and post code.
2. Your telephone number.
3. Clear and concise details of the fault.
4. The model and serial number of the appliance (found on the rating plate)
5. The purchase date.



Please note that a valid purchase receipt or guarantee documentation is required for in-guarantee service calls.

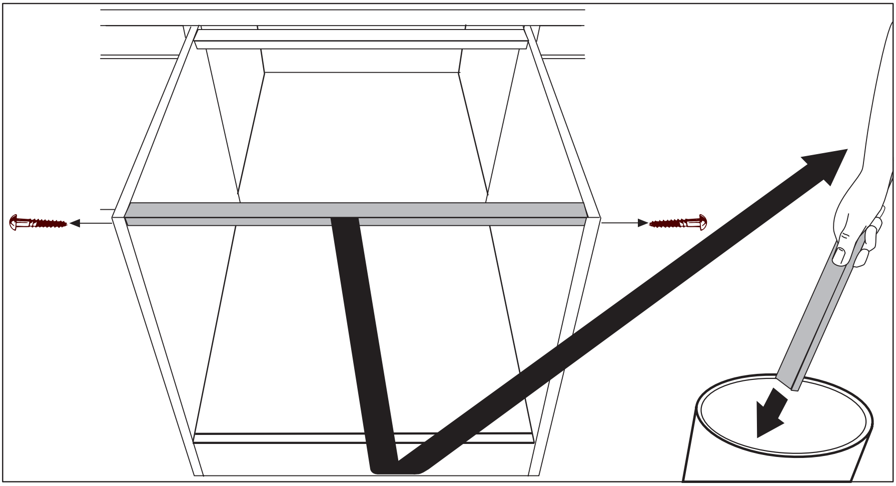
Customer Care
For general enquiries concerning your AEG appliance, or for further information on AEG products please contact our Customer Care Department by letter or telephone at the address below or visit our website at **www.aeg.co.uk.**

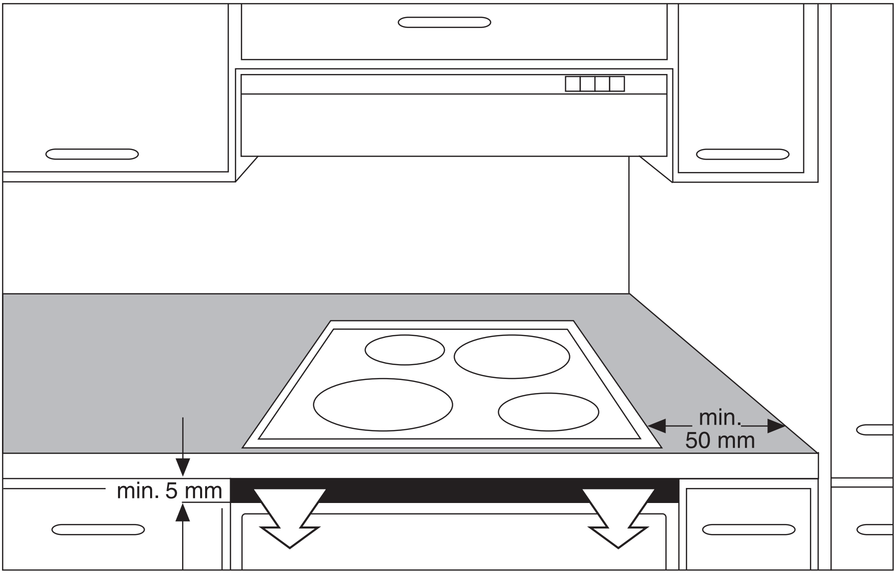
Customer Care Department
Major Appliances
AEG Domestic Appliances
Addington Way
Luton
Bedfordshire, LU4 9QQ
Tel: 08705 350350 (*)

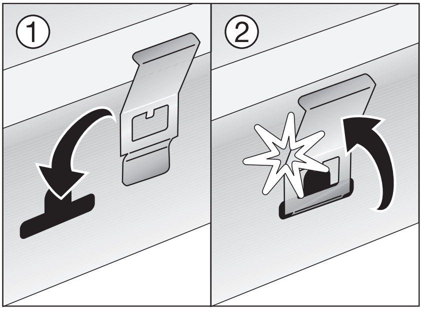
For Customer Service in the Republic of Ireland please contact us at the address below:
AEG/ Electrolux Group (Ire) Ltd
Long Mile Road/ Dublin 12
Republic of Ireland
Tel: +353 (0) 1 4090754
Email: service.eid@electrolux.ie

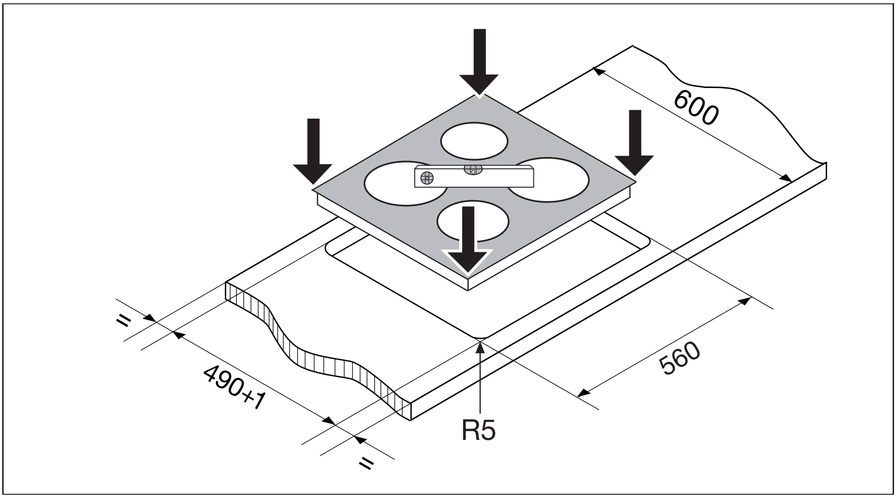
(*) Calls may be recorded for training purposes

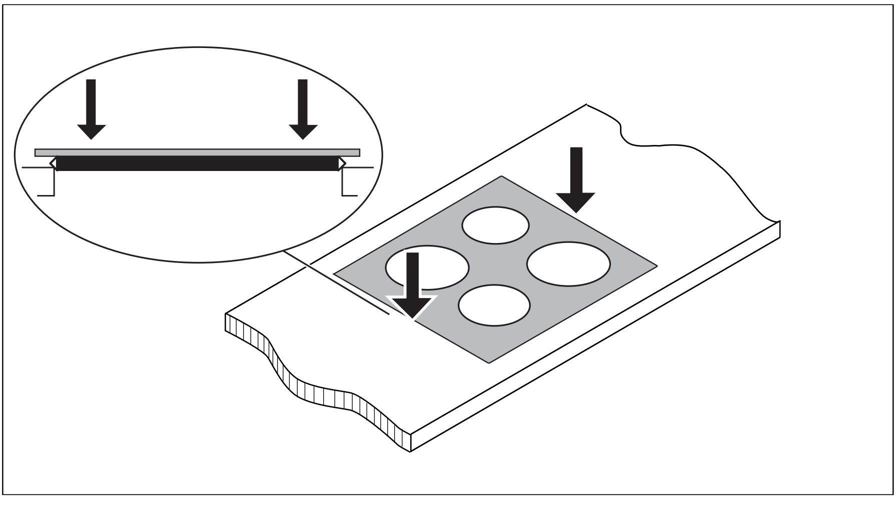
Montage / Assembly

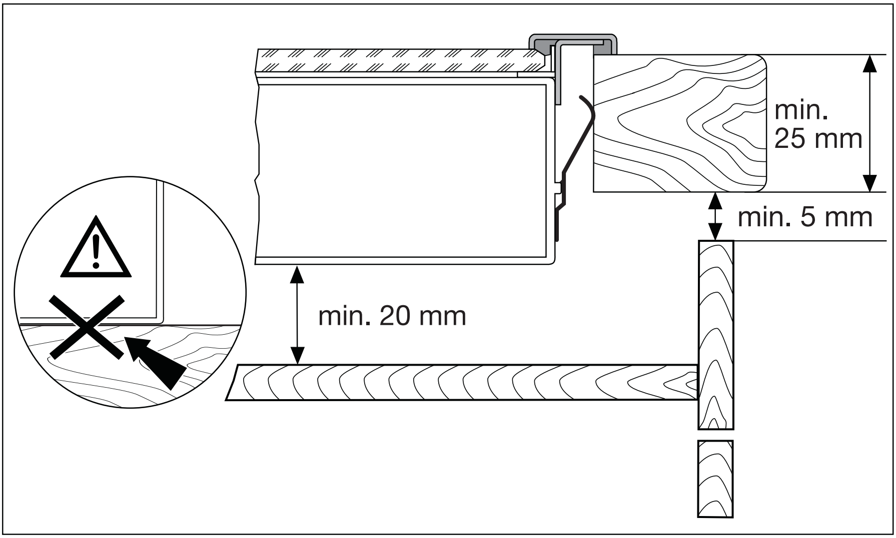


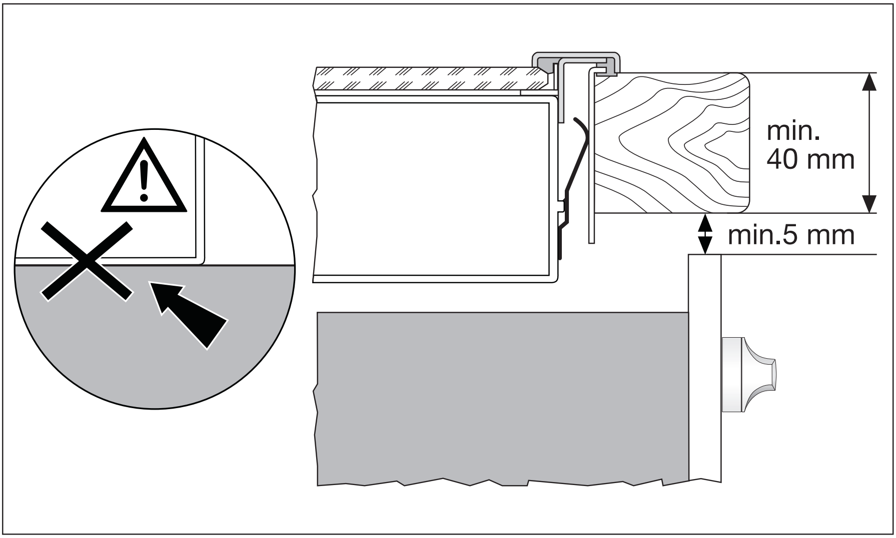



1
2


600
560
490+1
=
=
R5




min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm


min.
40 mm
min.5 mm

Typeplaatje / Rating Plate

Modell ZKT652DX		Prod.Nr. 949 592 561
Typ 55GADD5AU	230 V 50 Hz	Induction 7,2 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,2 kW
ZANUSSI		

822 925 517-D-130406-05

ZANUSSI